

Normale

¥2,100

ノルマーレ

1. 前菜を一品お選びください

・オーガニックサラダと
旬野菜のスープ

おす
すめ

・季節の食材を使った前菜盛り合わせ
(冷製スープ付き) 【+¥600】

2. パスタ (右ページよりお選びください)

Option

・ドルチェ各種 【+¥600】

・食後の飲み物 【+¥300】
(コーヒー／紅茶／アップルジュース
オレンジジュース／グレープフルーツジュース)

Stadione

¥2,900

スタジオーネ

1. 前菜を一品お選びください

・オーガニックサラダと
旬野菜のスープ

おす
すめ

・季節の食材を使った前菜盛り合わせ
(冷製スープ付き) 【+¥600】

2. パスタ (右ページよりお選びください)

3. ドルチェ (右ページよりお選びください)

4. 食後の飲み物 (コーヒー／紅茶／アップルジュース／オレンジジュース／グレープフルーツジュース)

Speciale

¥4,200

スペチャレ

1. 季節の食材を使った前菜盛り合わせ (冷製スープ付き)

2. パスタ

+

3. メイン料理

+

4. ドルチェ

(右ページよりお選びください)

5. 食後の飲み物 (コーヒー／紅茶／アップルジュース／オレンジジュース／グレープフルーツジュース)

パスタを一品お選びください

・〈ランチ限定〉本日のおまかせパスタ
(内容はスタッフまでお尋ねください)

・矢掛町玉葱と自家製パンチェッタのアマトリチャーナ スパゲッティ
(甘みの強い岡山県矢掛町玉葱とパンチェッタのトマトソース 羊のチーズ「ペコリーノロマーノ」)

・燻製カジキマグロと揚げ茄子のシチリア風 リングイネ
(カリカリパン粉のアクセント カジキマグロと茄子のアーリオオーリオ 楕円形ロングパスタ「リングイネ」)

・海老とトレヴィスのクリームソース スパゲッティ ゴルゴンゾーラチーズ風味
(海老とほろ苦イタリア野菜トレヴィス 海老の旨みとほのかに香るゴルゴンゾーラチーズのクリームソース)

パスタ
大盛り
+¥300

メイン料理を一品お選びください

・本日のお肉料理
(内容はスタッフまでお尋ねください)

・本日のお魚料理
(内容はスタッフまでお尋ねください)

ドルチェを一品お選びください

・林檎と胡桃のセミフレッド ピエモンテ産アカシア蜂蜜
(ラム酒香るカスタードクリームのアイスケーキ)

・モンテビアンコ2026 (イタリア風モンブラン)
(サクサクメレンゲに濃厚な栗のペーストと軽やかな生クリーム)

・エスプレッソ香るクラシックなティラミス
(マスカルポーネと香り高いエスプレッソでつくるイタリアの定番ドルチェ)

・ピスタチオのチーズケーキ フランボワーズソース
(ピスタチオペーストを練り込んだレアチーズケーキ)